Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1972 (2005) (Arabic): FROZEN SAUSAGE

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٩٧٢/ ٢٠٠٥

السجق المجمد

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : **moi@idsc.net.eg**

موقع الكترونى : **www.eos.org.eg**

م.ق.م ٢٠٠٥/١٩٧٢

مقـــدمــــــة

م.ق.م ١٩٧٢ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ" السجق المجمد " تلغى وتحل محل آخر إصدار لها عام ١٩٩١

تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١٣/٣ الخاصة باللحوم ومنتجاتها

السجق المجمد

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الاساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالسجق المجمد .

٢- التعاريف

السجق المجمد هو:

المعد من مفروم اللحم المخلوط بمواد التتبيل مع أو بدون خلطه بالمواد المالئة أوبالمحسنات الطبيعية والمواد الحافظة والمعبأ داخل أغلفة طبيعية من أمعاء الضأن الرفيعة أو الأغلفة الصناعية المطابقة للشروط الصحية والمحفوظ في صورة مجمدة

٣-. الاشتراطات الأساسية

١/٣ يشترط فى الحيوانات مصدر اللحوم المعد منها المنتج مايأتى:

١/١/٣ تكون من مناطق ثبت خلوها من الاوبئة ومن الاشعاع .

٢/١/٣ يثبت عدم معاملتها بالهرمونات.

٣/١/٣ يثبت عدم معاملتها بالمضادات الحيوية على الاقل فى الشهر الاخير قبل الذبح.

٤/١/٣ يثبت بفحصها بيطريا قبل الذبح وبعده خلوها من الامراض المعدية وأطوارها وافرازتها.

٥/١/٣ يتم ذبحها طبقا للشريعة الاسلامية وتامة الأدماء.

٦/١/٣ تكون من الانواع الحيوانية الاتية: البقر- الجاموس – الضأن – الماعز – الجمال.

٢/٣ يشترط فى اللحوم المعد منها المنتج مايلى :

١/٢/٣ يكون مصدرها حيوانات مطابقة للشروط المبينة فى البند (١/٣).

٢/٢/٣ خلوها من النموات الفطرية.

٣/٢/٣ خلوها من علامات الفساد أو التلف.

٤/٢/٣ خلوها من القاذورات والمواد الغريبة.

٥/٢/٣ خلوها من الغضاريف والعظام والاربطة والاوعية الدموية الظاهرة والتجمعات الدموية.

٦/٢/٣ تكون بقايا المبيدات والعقاقير البيطرية والهرمونات فى الحدود المقررة دوليا الصادرة عن منظمة الاغذية والزراعة التابعة للامم المتحدة والمواصفات القياسية المصرية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن.

٧/٢/٣ اذا كانت مجمدة يشترط الا تتجاوز فترة صلاحية المنتج تاريخ انتهاء صلاحية اللحم المعد منه.

٨/٢/٣ عند استخدام اللحوم المجمدة فى انتاج ايه مصنعات للحوم يجب ان يكون المنتج فى صورة مجمدة ولا يجوز عرضه على انه منتج مبرد أو طازج.

٩/٢/٣ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأى تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه ٠

٣/٣ يشترط فى اللحم المفروم المعد منه المنتج مايلى :

١/٣/٣ ان يكون من لحوم مطابقة للشروط الواردة فى البند (٢/٣).

٢/٣/٣ خلوه من المخضم والأذن والشفه والغشاء المخاطى والجهاز التناسلى والدرة والمعدة والأمعاء والمرىء والمثانة .

٤/٣ يشترط فى خلطة المنتج مایاتى :

١/٤/٣ تكون جميع المواد الداخلة فى التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها.

٥/٣ يشترط فى المنتج النهائى مايلى :

١/٥/٣ يكون من خلطة مطابقة للشروط الواردة فى البند (٤/٣).

٢/٥/٣ لاتتجاوز فترة الصلاحية ٣ شهور ولا تقل عن ٧ ايام من تاريخ التعبئة مع الالتزام بما ورد بالبند ٧/٢/٣.

٦/٣ يجب ان تتوافر الاشتراطات التالية فى المنتج :

م	المحتوى	الحد الاقصى	الحد الادنى
١/٦/٣	مجموعة النيتريت او النترات	تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية.	
٢/٦/٣	أحادى جلوتامات الصوديوم	٥٠٠٠ مجم/كجم	
٣/٦/٣	المركبات النيتروجينية الطيارة	٢٠ مجم نيتروجين/ ١٠٠جم عينة	

٤/٦/٣	حمض الثيوباربتيوريك	٠,٩مجم مالونالدهيد/ كجم	
٥/٦/٣	العد الكلى للبكتريا الهوائية	١٠^{٦}	
٦/٦/٣	العد الكلى للبكتريا اللاهوائية المتجرثمة	١٠^{٢}	
٧/٦/٣	العد الكلى لبكتريا المجموعة القولونية	١٠^{٢}	
٨/٦/٣	العد الكلى لبكتريا العنقود الذهبى	١٠^{٢}	
٩/٦/٣	السالمونيلا	خالية	
١٠/٦/٣	الشيجيلا		

٧/٣ تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلة طبقا لما ورد فى م.ق.م ٢٣٦٠" الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية " .

٤- المعايير الوصفية

١/٤ يراعى فى اللحوم المعد منها المنتج ما يلى :

١/١/٤ خلوها من الروائح الكريهة او من الروائح غير الطبيعية.

٢/٤ يراعى ان يتوافر فى المنتج ما يلى :

م	المحتوى	النسبة
١/٢/٤	اللحم الاحمر (فى حدود)	٪٦٠
٢/٢/٤	الدهن (فى حدود)	٪٣٠
٣/٢/٤	البروتين الكلى (فى حدود)	٪١٥
٤/٢/٤	الرطوبة (فى حدود)	٪٦٠
٥/٢/٤	المواد المالئة (فى حدود)	٪٥
٦/٢/٤	الرماد غير الذائب فى الحمض (فى حدود)	٪١
٧/٢/٤	الرماد الكلى (فى حدود)	٪٥

٣/٤ خلطة المنتج النهائى محتفظة بالخواص الطبيعية الدالة على سلامته

٤/٤ يتم اضافة ملح الطعام الى المنتج طبقا لممارسات التصنيع الجيد.

٥- العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تحافظ على خواص المنتج على أن تكون العبوات مطابقة للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن

٢/٥ مراعاة ماورد ما ورد بالمواصفات القياسية م.ق.م ١٥٤٦ بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية يدون على العبوة من الخارج البيانات التالية بخط واضح غير قابل للمحو أو الطمس باللغة العربية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية اخرى الى جانب اللغة العربية.

١/٢/٥ اسم المنتج وعنوانة وعلامتة التجارية

٢/٢/٥ اسم الصنف

٣/٢/٥ بيان بالمكونات مرتبة ترتيبا تنازليا وتشمل :-

- نسبة الدهن
- نسبة البروتين الكلى
- المواد المالئة فى حالة اضافتها
- نوع اللحم الاحمر
- المواد الحافظة فى حالة اضافتها
- مكسبات الطعم واللون والرائحة الطبيعية اذا استخدمت دون نسبتها

٤/٢/٥ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية (يوم/شهر/سنة) وذكر مدة الصلاحية ٣ شهور من تاريخ التصنيع

٥/٢/٥ الوزن عند التعبئة

٦/٢/٥ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشأ واسم وعنوان المستورد فى حالة الاستيراد

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية المصرية م.ق.م ٦٣ الخاصة "طرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها ".

٧- المصطلحات الفنية

السجق المجمد .... Frozen sausage

البكتريا العنقودية الذهبية .... *Staphylococcus aureus*

سالمونيلا .... *Salmonella*

٨- المراجع

- ICMSF 1978

International commission on microbiological

Specification for food.

-Micro - organisms in foods I (1978)

2ed I.C.M.S.F, university of toronto press , Toronto Buffalo , London.

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ٠

- المركز القومى للبحوث

المعامل المركزية – وزارة الصحة

كلية الزراعة – جامعة القاهرة

كلية طب بيطرى – جامعة بنها

كلية الطب البيطرى – جامعة القاهرة.

كلية الزراعة – جامعة عين شمس

شركة فرج الله

الهيئة العامة للصادرات والواردات

معهد التغذية

شركة حلوان اخوان

الهيئة العامة للخدمات البيطرية

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1972 / 2005

FROZEN SAUSAGE

ICS : 67.120.10

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality